Directiva Europea
para Ollas a Presión

Certificado de Empresa
ISO-9001-2000

Magefesa

RAPID PRESSURE COOKERS

INSTRUCTIONS MANUAL

Fabricado en España
Asociación Española de Fabricantes de Cuberterías y Menaje

Made in Spain

Models: STAR Y STAR (Leño)
STAR (Color y Fiesta)
AUTENTIC
ALUSTAR

- Stainless Steel 18/10

NOTE
VERY IMPORTANT
PRIOR TO USING PLEASE
READ INSTRUCTIONS CAREFULLY

INOX. PRESSURE COOKERS

SUITABLE FOR ALL TYPES OF COOKERS

ALUMINIUM PRESSURE COOKERS

GAS ELECTRIC

IMPORTANT SAFEGUARDS

A - Read all the instructions carefully.

B - Do not allow children near the area where the Pressure Cooker is being used.

C - Do not place the Pressure Cooker in a hot oven.

D - When the Pressure Cooker is pressurized it should only be moved with maximum precaution. Do not touch the hot surfaces. Use the handles. If necessary use gloves.

E - Do not use the Pressure Cooker for any other use than the one established.

F - The Pressure Cooker cooks under pressure. Injuries can be caused from scalding through incorrect use. Make sure it is correctly closed before placing it on the heat.

G - Never open the Pressure Cooker using force. Do not open the Pressure cooker until you are sure that the pressure inside has been completely released.

H - Never use the Pressure Cooker without water, as this would severely damage it.

I - Do not fill the Pressure Cooker to more than 2/3 of its capacity. For foods that swell during cooking, such as rice, dry pulses or stewed fruit, only fill to half its volume.

J - Use the heat sources in accordance with their instructions for use.

K - After cooking meat with skin (i.e. tongue), which has a risk of swelling due to high temperature, do not pierce it while the skin has a swollen appearance, as injuries can be caused from scalding.

L - When cooking thick foods gently shake the Pressure Cooker before opening the lid to avoid splashing.

M- Always check that the valves are not blocked before every use.

N - Never use the Pressure Cooker to fry foods under Pressure.

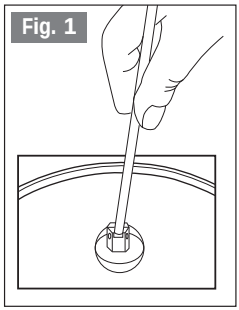
N - Never use the Pressure Cooker to fry foods under Pressure.

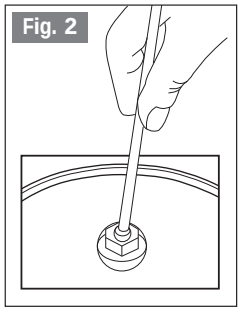
O - Only handle the safety systems to carry out the necessary maintenance instructions stipulated in the instructions for use.

P - Only use original spare parts in accordance with the corresponding model. In particular, use the body, lid and closing seal stated by Magefesa® trademark.

Q - Keep these Instructions in a safe place.

PRIOR TO EACH USE





STEAM PIPE:

Remove the lid rotating dead weight valve and check from the inside part of the lid that the steam pipe orifice is completely clean.

Otherwise, clean it using a thin rod. (Fig. 1).

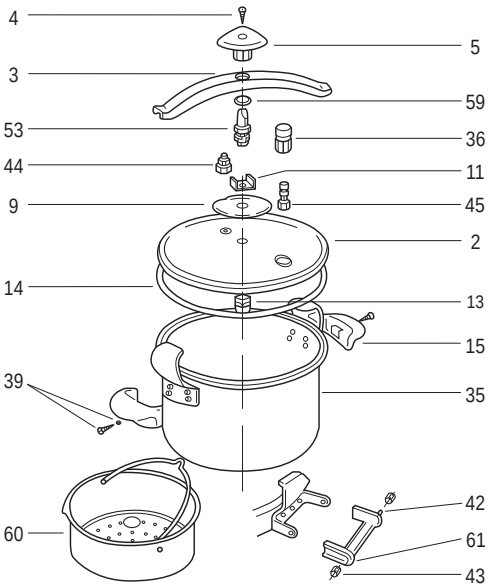
SAFETY VALVE:

Check it functions correctly by pressing the valve bolt with a thin rod, from inside the lid. If it slides, it is functioning correctly. (Fig. 2).

FILLING THE PRESSURE COOKER:

- For safety reasons the maximum filling capacity of the pressure cooker is 2/3 its real capacity.
- If you cook food which tends to swell or produces froth (such as chick peas, lentils, leeks pasta, rice or vegetables), fill only to half way point, to prevent running the risk of obstructing the aforementioned safety valves.
- The minimum amount of liquid to be used in the pressure cooker is 1/4 litre.

DESCRIPTION OF THE RAPID PRESSURE COOKER



2 - Lid (complete)
3 - Clamp bar
4 - Tightening knob screw
5 - Tightening knob
9 - Lid centre disc
11 - Clamp bar support
13 - Central nut
14 - Silicone gasket
15 - Handle } STAR (4-6-7,5-8-10-12 and 14 l.) / ALUSTAR (3,5-5-7,5-9,5-14,5-17,5-22 l.)
35 - Body (straight or belly)
36 - Rotating dead weight valve
39 - Handle screw + washer
42 - Special screw for 14,5, 17,5 and 22 l.
43 - Special screw nut for 14,5, 17,5 y 22 l.
44 - Safety valve + washer
45 - Steam pipe + nut
53 - Spindle + Conical nut
59 - Friction ring + housing

SOLD SEPARATELY

60 - Basket inside } STAR (4-5,5-6-7,5-8 y 10 l.) / ALUSTAR (3,5-5-7,5-9,5 l.)
61 - Handles ALUSTAR 14,5, 17,5 y 22 l.

ADVANTAGES OF THE MARKE **Magefesa**® RAPID PRESSURE COOKER

MORE SPEED

Specially designed to cook as quickly as possible thereby preserving all the vitamins and flavours of the food.

MORE ECONOMY

Since it cooks more rapidly this means any kind of energy used in the kitchen can be economised on.

MORE SAFETY

Magefesa® has achieved the distinction of being the safest Pressure Cooker on the market. Please help us to continue being so by refusing any spare part, which is not AN ORIGINAL ONE (in particular the "silicone gasket"), since this will affect the safety.

TRIPLE SECURTY IN ITS FUNCTIONING

This Pressure Cooker is equipped with three safety systems:

1- Rotating dead weight valve (36)

It maintains the working pressure of the pressure cooker at all times, allowing the excess steam to exit.

2- Safety valve (44)

Comes into action when excessive pressure is generated. This valve comes into functioning when the steam pipe (45) is obstructed. Remove the Pressure Cooker from heat source and clean it (Fig. 1).

3- Clamp bar (3)

In the event of the other two internal safety systems be obstructed, the pressure generated inside the pressure cooker will bend the clamp bar sufficiently allowing the steam to escape and not allowing the inside pressure to increase to non-desirable values.

In the event of this occurring, it should be taken to your nearest Tecnical Assistance Service outlet. The previously mentioned safety systems need revising.

OPERATING INSTRUCTIONS

- **When using the pressure cooker for the first time, place the handles (15) in their position and introduce the handle screw and washer (39) in the respective orifice and tighten it up with a screwdriver.**
- **Never leave the pressure cooker un-attended. Always pay attention to the steam coming out of the rotating dead weight valve.**

– **The Pressure Cooker must have water in order to obtain pressure. It cannot be used with oil alone.**
– **Never make any modifications to the safety systems, nor use any imitation silicone gaskets, or any non Magefesa® original spare part.**
– **Before opening the Pressure Cooker after cooking, shake it slightly to prevent any splashing.**

TO OPEN THE PRESSURE COOKER

– Rotate the tightening knob (5) counter clockwise until the clamp bar (3) gets down as far as possible laying on the lid (2). Slide the lid horizontally towards the edge of the body.

TO CLOSE THE PRESSURE COOKER

– With the tightening knob turned to its lower position and placing the lid over the body, make sure it fits well by sliding the fingers around it.
– Then rotate the tightening knob clockwise until a small pressure is noticed. Proceed to definitive closure by turning the tightening knob between **1.1/2 and 2 turns** until the lid is well closed.
– Put the "Rotating dead weight valve" (36) on the steam pipe (45), which is fixed on the lid.

COOKING IN THE PRESSURE COOKER

– Place the pressure cooker over the heat source regulated to maximum.
– The cooking time is calculated from the time when the rotating dead weight valve starts moving and releases steam. Reduce the heat intensity to a setting enough to keep it rotating slowly.
– While cooking it is NORMAL to obsreve small amounts of steam coming out of the safety valve (44).
– If you use a gas burner make sure the flame is adjusted from the beginning and the Pressure Cooker is placed centrally on the burner, in order to avoid the flame extending beyond the base. In this way, energy will be saved and deterioration of the handles and silicone gasket will be prevented.

END OF COOKING. OPENING OF THE PRESSURE COOKER

– Once the cooking time is finished, remove the rotating dead weight valve in order to lose the pressure.
– Once all the steam has left the inside follow the steps explained in.

"HOW TO OPEN THE PRESSURE COOKER". NEVER IMMERSE THE PRESSURE COOKER IN WATER.

PRACTICAL ADVICE

Energy will be saved, if once the heat source has been switched off, the pressure cooker is left on the stove thereby taking advantage of its residual heat until the pressure drops.
If you observe that:

Steam comes out of the side of the lid

The reasons for this could be the following:

– The lid might not be well fitted onto the body or the tightening knob might not be tight enough.
– The silicone gasket is worn, in which case it must be replaced with a Magefesa® trademark original.

The rotating dead weight valve does not turn

– Check whether the pressure cooker has enough water.
– Revise whether the steam pipe is dirty. If it is so, clean it with a thin rod (Fig. 1).

Do not turn the knob until the Pressure Cooker is out of the heat source and has lost all its pressure.

CLEANING AND MAINTENANCE

– In order to maintain your Magefesa® trademark Pressure Cooker like new, we recommend washing each of its component parts with warm water, after each use, following the instructions set out below.

A) LID

– Never put the lid in the dishwasher.
– Clean the steam pipe orifice with a thin rod (Fig. 1), and the safety valve by pressing the bolt with a rod (Fig. 2). Then, let warm tap water run through both of them.

B) BODY

– Wash in the sink or in the dishwasher as you would other cookware if it is of stainless steel.
– **If the body is of aluminium, do not put it in the dishwasher.**
– From time to time, depending on the food and additives used in the cooking, as well as the lime content of the water, gold-coloured or bluish spots may appear on the bottom. These are mineral deposits on the steel and do not affect its properties in any way. All spots can be removed by boiling water with a small amount of vinegar or lemon juice in the pot and rinsing the presure cooker thoroughly afterwards.

Never use corrosive or abrasive detergent like bleach (not even diluted in water), tomato sauce or salt water for long periods of time inside to prevent rust from forming.

C) MODEL LEÑO (WOOD COLOR HANDLES)

In order to preserve the decoration of the handles, we recommend to clean the pressure cooker with neuter dish-soap and a sponge.

It is not advisable to wash this model in the dishwasher.

D) SILICONE GASKET

– It is specially made of long lasting silicone (superior to 500 hours in operation).

– Clean it, when you wash the lid, without removing it from its housing.

– After a long period of use it must be replaced with a new original **Magefesa**®, in order to avoid any possible loss of steam, thereby ensuring its correct functioning.

Proceed in the following way:

a) Remove the used gasket and clean carefully the channel of housing.

b) Moisten the new gasket with warm and soapy water.

c) Place the two extremes of the silicone gasket together in the channel of the lid housing. Push strongly these extremities and all around helping yourself with a spoon centimetre by centimetre until it is well introduced inside the whole channel of the lid.

The silicone gasket is considered worn, when due to use the pressure cooker starts to lose steam and does not reach enough pressure.

E) SPINDLE + CONICAL NUT

– If the pressure cooker has been used a lot, check the thread of these parts (53). If they are worn, the whole assembly must be replaced.

WARNINGS

Once the pressure cooker is clean, keep it with the lid placed upside down on the body to air the parts.

If you observe any anomaly in the functioning of your pressure cooker, take it to the closer Official Technical Assistance Service in order to perform the pertinent revision.

In any case, after long periods of use it is recommended to take it to any of these services to check its correct functioning.

IMPORTANT INFORMATION:

In the light of the proliferation of spare parts of mean quality, such as: silicone gaskets, tightening knobs, handles, rotating dead weight and safety valves, steam pipes, conical nuts and spindles, **Magefesa** informs that they despise the risk to which Pressure cooker users find themselves exposed. They state they are suitable for **Magefesa** Pressure cookers. However, we would like to inform our customers, that Magefesa only accepts liability for the correct functioning of all its manufactured Pressure Cookers provided they are used with its:

ALWAYS AND EXCLUSIVELY USE ORIGINAL Magefesa® TRADEMARK SPARE PARTS

FOR YOUR SAFETY!

OPERATING PRESSURES

Model	Type		Operating Pressure
Star Star Leño Star fiesta Star Color Autentic	P.I. 220 Capacity P.I. 243 Capacity P.I. 267 Capacity	4-6-7,5 litres 8-10 litres 12-14 litres	0,55 kgs / cms^2
Alustar	P.A. 223 Capacity P.A. 245 Capacity P.A. 268 Capacity	3,5-5-7,5 litres 9,5 litres 14,5-17,5-22 litres	0,55 kgs / cms^2

ORIENTATIVE TABLE OF COOKING TIMES

– The cooking sytem of this Pressure Cooker reduces energy consumption because it requires less time than other cooking systems, including the traditional or standard.

– The times should be counted from the moment the rotating dead weight valve starts moving allowing steam to escape. These times are approximate and may vary according to food, cut, water used and personal tastes of the user.

SOUPS	Minutes
Garlic	8
Onion	10
Noodles with ham	10
Pasta	10
Fish	10
Vegetables	10
Rice	11
Chicken	11

SAUCES	Minutes
Hunter	5
Bordeaux	5
Spanish	15
Vizcaína	25

VEGETABLES	Minutes
Broccoli	2
Brussel sprouts	8
Leeks	8
Spinach	8
Broad beans	8
Cobbage	10
Cauliflower	10
Artichokes	10
Runner beans	10
Carrots	10
Asparagus	10

PASTAS	Minutes
Spaghetti	8
Macaroni	10
Rice with chicken	10
White rice	10

POTATOES	Minutes
Leek and potato soup	10
Steamed	10
Rioja style	10
With cod	15

PULSE VEGETABLES	Minutes
Lentils	20
Red beans	25
White beans	25
Chick peas	30

FISH	Minutes
Steamed mussels	3
Hake	6
Trout	7
Squid	9
Marmitako (Tuna fish stew tomato sauce)	15
Octopus	12

MEAT	Minutes
Kidneys drenched in sherry	8
Partridges in sauce	12
Chicken drenched in sherry	15
Lyonnese rabbit	15
Meat balls	15
Snails	18
Shepherdess lamb	20
Chilindron chicken	20
Stews	25
Chicken in pepper	25
Beef sirloin steak	25
Veal Ragoût	30
Roast beef	30
Pig's trotters	45
Tripe	50

DESSERTS	Minutes
Plums drenched in wine	3
Banana gâteau	3
Apples drenched in cider	4
Creame caramel	8
Stewed apples	8

This Pressure Cooker conforms to the EU directive 97/23/CE Pressure Equipment Directive. The CE stamp is proof of compliamce with this directive.

RAPID PRESSURE COOKER
TRADEMARK: Magefesa®

Tipe: P.I. 220 Capacity	4-6-7,5 litres
Tipe: P.I. 243 Capacity	8-10 litres
Tipe: P.I. 267 Capacity	12-14 litres
Tipe: P.A. 223 Capacity	3,5-5-7,5 litres
Tipe: P.A. 245 Capacity	9,5 litres
Tipe: P.A. 268 Capacity	14,5-17,5-22 litres

DISTRIBUTOR'S DETAILS

NAME

ADDRESS TELEPHONE

DATE OF PURCHASE

LIMITED WARRANTY

This warranty covers defects in material and workmanship for a period of 10 YEARS from the date of original purchase by the first buyer, provided that the product is used according to the manufacturer's manual for home use. Moving and/or perishable parts including gaskets and internal pieces that are subject to normal wear and tear are excluded from the warranty.

Product defects resulting from accidents, damages sustained in transit, misuse or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of polish or staining, and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non-qualified personnel are not covered by the warranty.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

MAGEFESA USA
12800 N.W. 38th Avenue
Miami, Florida 33054-4525

After a product inspection confirms whether the claim adheres to the warranty specifications, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced at no charge. This warranty supersedes all other existing warranties and formalities involved and other obligations or liabilities.

Accidental damages are excluded from warranty coverage. Remaining defects, excluding or limited by accidental damage, or the aforementioned parameters, do not guarantee warranty coverage. This warranty gives the holder specific rights as recognized by law and additional rights that may vary from state to state.

To purchase replacement parts, or for assistance that does not require product returns, please contact our Customer Service Department at **(786) 594 - 3781** or email at **info@magefesausa.com**

ORIGINAL SPARE PARTS

These are the only original blisters of marke Magefesa® valid for your Pressure Cooker

Always remember to request this BLISTER exclusively, and to reject any imitation.

FOR YOUR SAFETY
¡DEMAND IT! THIS IS THE ORIGINAL ONE

ORIGINAL Magefesa® SPARE PARTS

You run the risk of serious operational problems for your Pressure Cooker if you use any other make of spare parts.

Ref.: 910029 - E/Revisión: 0

Compañía Menaje Doméstico S.L.
C/ Astintze nº6 - Apartado 23 - 48160 Derio (Vizcaya) - España
Tel.: (0034) 944 544 222 - Fax: (0034) 944 542 558 - 944 541 447
e-mail:cmd@magefesa • e-mail:magefesa@magefesa.com
http://www.magefesa.com

CE
Directiva Europea
para Ollas a Presión

TÜV CERT
DIN EN ISO 9001
ZN: 0110088193
Certificado de Empresa
ISO-9001-2000

®

Magefesa

OLLAS A PRESION RAPIDAS

RECETARIO Y MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelos: STAR Y STAR (Leño)
STAR (Color y Fiesta)
AUTENTIC
ALUSTAR

ATENCION
MUY IMPORTANTE
ANTES DE UTILIZAR LA OLLA,
LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES

OLLAS ACERO INOX.

VALIDAS PARA TODO TIPO DE FUEGOS

OLLAS ALUMINIO

GAS ELECTRICO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

A - Leer todas las instrucciones.

B - No permitir que los niños se aproximen al lugar donde se esté utilizando la Olla presión.

C - No meter la Olla en un horno caliente.

D - Desplazar la Olla, cuando tiene presión, con la máxima precaución. No tocar las superficies calientes. Utilizar las asas y mangos. Si fuera necesario, usar guantes.

E - No utilizar la Olla a presión para un fin distinto al que está destinada.

F - La Olla cuece bajo presión. Se pueden causar lesiones, por escaldado, por un uso inadecuado. Asegúrese de que esté convenientemente cerrada antes de calentarla.

G - No abrir nunca la Olla a presión forzándola. No abrir la Olla antes de estar seguro de que la presión en el interior haya desaparecido completamente.

H - No utilizar nunca la Olla sin agua, ya que se dañaría gravemente.

I - No llenar la Olla más de 2/3 de su capacidad. Para la cocción de alimentos que se expanden durante la cocción como arroz, las legumbres secas o la compota, hacerlo solo hasta la mitad de su volumen.

J - Utilizar las fuentes de calor conforme a las instrucciones de uso.

K - Después de cocinar carnes con piel (por ejemplo lengua) que tengan riesgo de hincharse, por efecto de la temperatura, no pinchar la carne mientras la piel presente un aspecto hinchado ya que se pueden producir lesiones por escaldado.

L - Al cocinar alimentos pastosos, agitar suavemente la Olla a presión antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.

M - Verificar siempre, antes de cada utilización, que las válvulas no estén obstruidas.

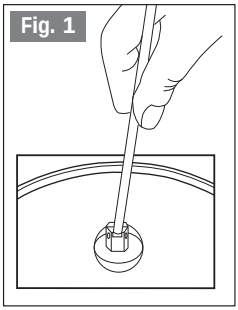
N - No utilizar nunca la Olla para freír alimentos a Presión.

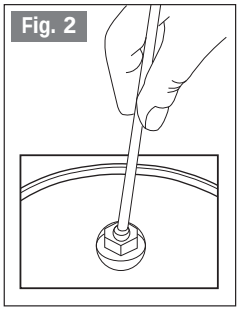
O - No manipular ninguno de los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de utilización.

P - Utilizar <u>únicamente</u> piezas de repuesto originales conforme al modelo correspondiente. En particular, utilizar un cuerpo, una tapa y una junta de cierre designadas por la marca Magefesa®.

Q - Conservar estas Instrucciones

ANTES DE CADA USO





CHIMENEA:

Retire la válvula giratoria de la tapa y verifique, por el interior de la tapa que el orificio de la chimenea está completamente limpio, Si no es así, límpielo con una varilla fina. (Fig.1).

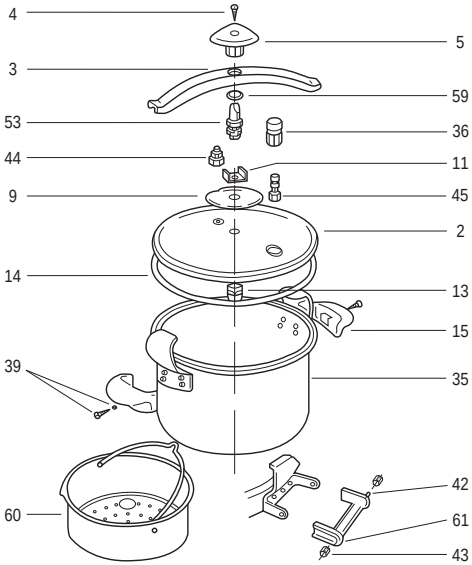
VALVULA DE SEGURIDAD:

Compruebe su correcto funcionamiento pulsando el bulón de la válvula con una varilla, por el interior de la tapa: si cede, es correcto. (Fig.2).

LLENADO DE LA OLLA:

- Por razones de seguridad el máximo llenado de la Olla es de 2/3 de su capacidad.
- Si cocina alimentos que tiendan a hincharse o produzcan espuma (como garbanzos, lentejas, puerros, pastas, arroz o verduras), llene sólo hasta la mitad, para evitar riesgos de obstrucción de las válvulas de seguridad citadas anteriormente.
- La mínima cantidad de líquido en la Olla debe ser 1/4 litro.

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA A PRESIÓN RÁPIDA



2 - Tapa
3 - Palanca
4 - Tornillo sujeción pomo cierre
5 - Pomo cierre
9 - Roldana
11 - Guía palanca
13 - Tuerca central
14 - Junta cierre
15 - Asas (4-5,5-6-7,5-8-10-12 y 14 l.)
35 - Cuerpo
36 - Válvula giratoria
42 - Espárrago 15, 18 y 22 l.
43 - Tuerca espárrago 15, 18 y 22 l.
39 - Tornillo sujeción asa+arandela
44 - Válvula seguridad
45 - Chimenea
53 - Cono+husillo
59 - Cazoleta+anillo rozamiento

SE VENDE APARTE

60 - Cestillo interior (4-5,5-6-7,5-8 y 10 l.)
61 - Asas (15. 18 y 22 l.

VENTAJAS DE LA OLLA A PRESIÓN RÁPIDA

MAS SEGURIDAD

La Olla marca **Magefesa**® ha conseguido ser la Olla más segura del mercado. Ayúdenos a seguir siéndolo despreciando cualquier recambio NO ORIGINAL que alteran dicha seguridad.

MAS RAPIDEZ

Diseñada especialmente para cocinar lo más rápidamente posible, conservando los alimentos todas sus vitaminas y sabores.

MAS ECONOMIA

La cocción se realiza con más rapidez, permitiendo economizar cualquier tipo de energía que utilice en su cocina.

TRIPLE SEGURIDAD EN SU FUNCIONAMIENTO

Esta Olla dispone de tres sistemas de seguridad:

1- Válvula giratoria (36)
Mantiene en todo momento la presión de la Olla, dejando salir el vapor sobrante.

2- Válvula de seguridad (44)
Actúa si se genera un aumento excesivo de presión. Si funciona esta válvula, es debido a que la chimenea (45) está obstruida. Retírela del fuego y límpiela (fig.1).

3- Palanca (3)
En el supuesto de que se obstruyan los dos dispositivos de seguridad anteriores, la presión generada en el interior de la Olla permitirá que flexe dicho componente dejando escapar vapor y no permitiendo que la presión interior alcance los valores no deseables. Si sucede ésto llévela a un Servicio de Asistencia Técnica. Es necesario revisar los dos sistemas de seguridad anteriores.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- Cuando la vaya a usar por primera vez, coloque las asas (15) en su posición introduzca el tornillo con la arandela de bloqueo (39) en el agujero correspondiente y apriete con un destornillador.
- No deje la Olla desatendida, preste atención a la salida de vapor por la válvula giratoria.
- Para que la Olla coja presión, siempre tiene que tener agua. No se puede utilizar sólo con aceite.
- No realice modificaciones en los sistemas de seguridad, ni utilice juntas falsificadas, no originales.
- Antes de abrir la Olla, agítela ligeramente para evitar salpicaduras.

PARA CERRAR LA OLLA

- Con el pomo girado hasta abajo y deslizando la tapa en sentido contrario de la apertura, asegúrese que quede bien acoplada en el cuerpo pasando los dedos alrededor de la misma.
- Gire el pomo en el sentido de cierre (el de las agujas del reloj) hasta que note una ligera presión. Proceda al cierre definitivo girando el pomo entre **1.1/2 y 2 vueltas** observando que la tapa quede bien cerrada.
- Coloque la "válvula giratoria" (36) en la chimenea fijada en la tapa (45).

COCCION EN LA OLLA

- Coloque la Olla sobre el fuego, con el foco calorífico regulado al máximo.
- Cuando la "válvula giratoria" se ponga en movimiento, dejando escapar vapor, se comienza a contar el tiempo de cocción.

  Reduzca la potencia calorífica a una posición suficiente para que gire lentamente.
- Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por la "válvula de seguridad" (44).
- Si utiliza gas en la cocina controle la llama desde el principio, evitando que sobresalga del fondo y coloque la Olla centrada en el fuego, ahorrará energía y evitará que se deterioren la asas y la junta de cierre.

FIN DE COCCIÓN

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, quite la válvula giratoria para que pierda la presión. Cuando haya salido todo el vapor actúe según el punto "PARA ABRIR LA OLLA".

NO SUMERGIR NUNCA LA OLLA EN EL AGUA.

PARA ABRIR LA OLLA

- Gire el pomo (5) en sentido contrario a la agujas del reloj hasta que la palanca (3) descienda al máximo y descanse sobre la tapa (2) .

  Deslice horizontalmente la tapa sobre el borde del cuerpo.

CONSEJOS PRACTICOS

Se ahorrará energía si, una vez apago el fuego, mantiene la Olla en la cocina, aprovechando el calor residual de la misma hasta que baje la presión.
Si observa que:

Sale vapor por el borde de la tapa

- Es posible que se deba a que la tapa está mal encajada **o no ha apretado lo suficiente el pomo.**
- La "junta de cierre" está gastada, en cuyo caso hay que sustituirla por una original marca **Magefesa**®.

La válvula giratoria no da vueltas

- Compruebe si la Olla tiene poca agua.
- Revise si la chimenea está sucia, si es así límpiela con una varilla fina (Fig.1).
- No accione nunca el pomo hasta que la Olla esté fuera del fuego y haya perdido toda su presión.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para mantener la Olla como el primer día le recomendamos, después de usarla, lavarla con agua tibia siguiendo las instrucciones siguientes:

A- TAPA

- No meterla en el lavavajillas.
- Limpié el orificio de la chimenea con una varilla fina (Fig.1), la válvula de seguridad pulsando el bulón con una varilla (Fig.2) completándose en ambos casos con un fuerte chorro de agua.

B- CUERPO

- Lavarlo normal o en el lavavajillas si es de acero.
- Si el cuerpo es de aluminio, no meter en el lavavajillas.
- En ocasiones, dependiendo de los alimentos y aditivos usados para cocinar, así como el contenido calcáreo del agua utilizada, pueden aparecer en el fondo de la Olla manchas azuladas o blancas, que son depósitos sobre el acero; por lo tanto, éste no se ve en absoluto afectado en sus propiedades. Todas estas manchas desaparecen frotando con vinagre.

  No deje en el interior lejía (ni siquiera diluida en agua) ni salsa de tomate ni agua salada durante tiempos prolongados para evitar corrosiones.

C- JUNTA DE CIERRE

- Es especial de silicona de larga duración, (superior a 500 horas de funcionamiento).
- Límpiela, al lavar la tapa, sin sacarla de su alojamiento.
- Después de un largo tiempo de uso, debe cambiarla por otra nueva ORIGINAL marca **Magefesa**®, a fin de evitar posibles fugas de vapor en la Olla y asegurar su correcto funcionamiento.

Proceda del siguiente modo:

1- Retire la junta usada y limpié cuidadosamente el canal de alojamiento.
2- Moje la nueva junta con agua templada y jabonosa.

3- Coloque los dos extremos de la "junta de cierre" juntos en un canal de alojamiento de la tapa, empuje fuertemente sobre estas extremidades y por todo el contorno con ayuda de una cuchara centímetro a centímetro, hasta hacerla entrar bien por todo el canal de la tapa.

La "junta de cierre" se considera gastada cuando debido al uso, la Olla empieza a perder por ella y no alcanza la presión suficiente.

D- CONO + HUSILLO

- Si la Olla ha sido muy utilizada, revise la rosca de estas piezas (53), si está gastada, deberá cambiarse todo el conjunto.

ADVERTENCIAS

Una vez limpia la Olla, guárdela con la tapa colocada al revés, sobre el cuerpo,para que se aireen las piezas.

Si Observa alguna anomalía en el funcionamiento de la Olla, llévela al Servicio de Asistencia Técnica Oficial más próximo, para efectuar su revisión pertinente.

De cualquier modo, es aconsejable, después de un uso prolongado,(cada 2 años) aproximadamente llevarla a alguno de estos servicios para comprobar su correcto funcionamiento.

ATENCIÓN

Ante la proliferación de pequeños fabricantes de recambios de ínfima calidad, como: juntas de cierre, pomos, asas, válvulas giratorias y de seguridad, chimeneas, cono y husillos, que despreciando el peligro en que ponen a los usuarios de Ollas a presión, proclaman que son válidas para Ollas marca **Magefesa®**, advertimos a nuestros clientes que C.M.D.-S.L. sólo se responsabilizará del perfecto funcionamiento de todos sus fabricados, únicamente cuando se utilicen en los mismos:

RECAMBIOS ORIGINALES
MARCA Magefesa®

¡POR SU SEGURIDAD!

PRESIÓN DE FUNCIONAMIENTO

Modelos	Tipo	Presión Funcionamiento
Star Star Leño Star fiesta Star Color Autentic	P.I. 220 capacidad 4-6-7,5 litros P.I. 243 capacidad 8-10 litros P.I. 267 capacidad 12-14 litros	0,55 kgs / cms^2
Alustar	P.A. 223 capacidad 4-5,5-8 litros P.A. 245 capacidad 10 litros P.A. 268 capacidad 15-18-22 litros	0,55 kgs / cms^2

TABLAS ORIENTATIVAS DE TIEMPOS DE COCCIÓN

- El sistema de cocción de esta Olla reduce el consumo de energía por necesitar menos tiempo que otros sistemas de cocinar, incluido el tradicional o normal.
- **Los tiempos deben empezar a contarse desde el momento en que la válvula giratoria se ponga en movimiento dejando escapar vapor,** son orientativos y podrán variar según la dureza de los alimentos, el corte, el agua utilizada y en definitiva el gusto de cada uno.

SOPAS	Minutos
De ajo	8
De cebolla	10
De fideos con jamón	10
De pasta	10
De pescado	10
De verduras (juliana)	10
De arroz	11
De pollo	11

SALSAS	Minutos
Cazadora	5
Bordelesa	5
Española	15
Vizcaina	25

VERDURAS	Minutos
Brecol	2
Coles de Bruselas	8
Puerros	8
Espinacas	8
Habas	8
Repollo (berza)	10
Coliflor	10
Alcachofas	10
Judías verdes (vainas)	10
Zanahorias	10
Espárragos	10

PASTAS	Minutos
Espaguetis	8
Macarrones	10
Arroz con pollo	10
Arroz blanco	10

PATATAS	Minutos
Porrusalda	10
Cocidas al vapor	10
A la riojana	10
Con bacalao	15

LEGUMBRES	Minutos
Lentejas	20
Alubias rojas	25
Alubias blancas	25
Garbanzos	30

PESCADOS	Minutos
Mejillones al vapor	3
Trucha	6
Merluza	7
Chipirones	9
Marmitako	15
Pulpo	12

CARNES	Minutos
Riñones al jerez	8
Codornices en salsa	12
Pollo al jerez	15
Conejo lionesa	15
Albóndigas	15
Caracoles	18
Cordero a la pastora	20
Pollo al chilindrón	20
Estofados	25
Gallina en pepitoria	25
Solomillo de buey	25
Ragout de ternera	30
Redondo asado	30
Patas de cerdo	45
Callos	50

POSTRES	Minutos
Ciruelas al vino	3
Tarta de plátano	3
Manzanas a la sidra	4
Flan	8
Manzanas cocidas	8

Las recetas que se dan a continuación, están concebidas para 4 personas.

Sopa de Cebolla 10 minutos

INGREDIENTES: 250 grs. de cebolla • 25 grs. de mantequilla • 1.1/2 litros de agua • 1 cajita (2 pastillas) de caldo • 50 grs. de queso rallado • 3 cucharadas de aceite • 1 barra pequeña de pan.

Se ponen el aceite en la Olla, se corta la cebolla en rodajas muy finas, y se le deja freír lentamente hasta que esté tierna, sin que tome color.

Después se le añade pan cortado en rebanadas finas, se rehoga un poco y se vierten el agua y las pastillas de caldo.

Se cierra la Olla y se deja cocer la preparación durante 10 minutos. Pasado este tiempo, se vierte la sopa en una rustidera, se espolvorea de queso, se ponen encima unos trocitos de mantequilla y se mete al horno fuerte para que se gratine.

Sopa Juliana 10 minutos

INGREDIENTES: 100 grs. de zanahoria • 50 nabitos • 100 grs. de puerro • 100 grs. de apio • 100 grs. de hojas blancas de berza • 50 grs. de cebolla • 50 grs. de guisantes tiernos o congelados • 100 grs. de lechuga • 50 grs. de jamón picado • 100 grs. de mantequilla • 3/4 de litro de agua • 1 pastilla de caldo concentrado.

Se ponen en la Olla la mantequilla, el agua, el jamón y el caldo concentrado. Cuando hierven, se unen poco a poco las verduras para no cortar el hervor.

Se cierra la Olla y se espera a que comience a girar la válvula giratoria. Se cuentan 10 minutos de cocción y se deja enfriar la Olla.

Ya está hecha la Sopa Juliana, sabrosa, nutritiva y con todas sus vitaminas y minerales.

Coliflor a la española 10 minutos

INGREDIENTES: 750 grs. de coliflor • 200 grs. de patatas • 2 dientes de ajo • Perejil • Pimentón • Aceite y agua.

Cortamos la coliflor en floretes y las patatas en trozos del tamaño de una nuez. En un poco de aceite, en sartén aparte, ponemos a dorar los ajos.

Ponemos 2 tazas de agua en la Olla y le añadimos las patatas y la coliflor con un poco de sal. Dejamos en cocción durante 10 minutos y abrimos la Olla.

Le añadimos el aceite con los ajos dorados y al gusto, una pizca de pimentón y perejil.

Judías verdes con ali-oli 10 minutos

INGREDIENTES: 800 grs. de judías verdes • 300 grs. de patatas • Agua • Sal • 200 grs. de salsa ali-oli.

Una vez limpias y arregladas las judías, se ponen en la Olla, donde estarán hirviendo, dos vasos de agua salada.

Se cierra la Olla y se espera a que comience a girar la válvula giratoria. Se cuentan 10 minutos y pasado este tiempo, las judías estarán cocidas. Se deja enfriar la Olla.

Servimos las judías junto con las patatas en una fuente, y añadimos la salsa de ali-oli a gusto de cada uno.

Espaguetis con gambas 8 minutos

INGREDIENTES: 300 grs. de espaguetis • 200 grs. de gambas • 2 ajos, guindilla, aceite y sal.

Ponemos en la Olla, el agua la sal y el aceite. Una vez en el fuego, cuando empiece a hervir, añadimos los espaguetis y los movemos con una espumadera para que no se peguen.

Cerramos la Olla y mantenemos la cocción durante 8 minutos. Pasado este tiempo descomprimimos la Olla y la abrimos.

En una sartén, se saltean los ajos en láminas, la guindilla y las gambas, y las agregamos a los espaguetis. Se les da unas vueltas y se sirven.

Macarrones gratinados 10 minutos

INGREDIENTES: 300 grs. de macarrones • 1.1/2 litros de agua • 400 grs. de puré de tomate • 100 grs. de queso rallado • 50 grs. de mantequilla • 2 cucharadas de aceite • Sal.

Ponemos en la Olla, el agua, la sal y dos cucharadas de aceite. Una vez en el fuego, cuando empiece a hervir, añadimos los macarrones, revolviendo con una espumadera para que no se peguen.

Cerramos la Olla y mantenemos la cocción durante 10 minutos.

Transcurrido ese tiempo, abrimos la Olla.

Lavamos los macarrones en agua fría y los escurrimos. Ponemos los macarrones en una fuente para horno y añadimos el tomate y el queso rallado. Ponemos la fuente al horno y lo mantenemos unos minutos hasta que estén ligeramente gratinados.

Arroz con pollo 10 minutos

INGREDIENTES: 1 pollo de 1 kg. • 200 grs. de arroz • 1 cebolla • 100 grs. de mantequilla • 3 dl. de caldo de carne • Sal y pimienta.

Ponemos la mantequilla en la Olla y una vez fundida añadimos la cebolla troceada. Una vez dorada, añadimos el pollo troceado y lo dejamos rehogar unos minutos. Se añade el arroz, la sal y la pimienta. Por último, se añade el caldo de carne muy caliente, en la medida de taza y media por cada una de arroz.

Cerramos la Olla y mantenemos en cocción durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, aparte la Olla y espere a que baje la presión totalmente. Tendremos el plato listo para servir.

Patatas a la Riojana 10 minutos

INGREDIENTES: 800 grs. de patatas peladas • 200 grs. de chorizo • 50 grs. de tocino • 50 c.c. de aceite • 200 grs. de cebolla • Pimentón a discreción • 2 pimientos choriceros • 2 dientes de ajo • 1/2 litro de agua.

Se ponen en la Olla y se rehogan en élla con aceite, el tocino muy picado y el chorizo en rodajas. Se añade una pizca de pimentón picante y los pimientos. También la cebolla y el ajo, muy picaditos. Se colocan las patatas en trozos y se revuelve todo.

Se añade agua hirviente hasta que cubra bien todo lo que teníamos sofriendo. Puede rebasar las patatas, pero no mucho. Se cierra la Olla y se espera a que comience a girar la válvula giratoria. Se cuentan 10 minutos, pasados los cuales se retira la Olla del fuego y se deja que pierda vapor en forma natural.

Lentejas Guisadas 20 minutos

INGREDIENTES: 300 gr. de lentejas • 200 grs. de cebollas • 75 grs. de tocino • 100 c.c. de aceite • 2 dientes de ajo • Perejil, sal, laurel y pimentón a discreción.

Se ponen las lentejas en la Olla (una vez remojadas durante 12 horas y cubiertas de agua como dos dedos por encima), aceite, pimienta, perejil y laurel (muy poco).

Se fríe el tocino cortado en cuadritos menudos. Se retira una vez dorado y se reserva.

Se añade la cebolla muy picada, así como el ajo, los pimientos, tomates y perejil, también todo muy picado.

Se vuelca todo en la Olla sobre las lentejas. Se cierra la Olla y esperamos a que comience a girar la válvula giratoria y contamos 20 minutos.

Si el caldo nos sale ligero, se pasan unas lentejas por el pasapurés y se añade al resto.

Alubias con chorizo 25 minutos

INGREDIENTES: 300 grs. de alubias • 100 grs. de tocino • 200 grs. de patatas peladas • 50 grs. de cebolla • 2 dientes de ajo • Chorizo.

Es fundamental que las alubias estén puestas a remojo, desde 12 horas antes de su cocción.

Poner las alubias en la Olla cubiertas con agua, de forma que ésta las cubra por unos dos dedos. Se ponen juntamente el chorizo y el tocino a fuego muy lento o muy suave.

Se cierra la Olla y se espera a que comience a girar la válvula giratoria. Se mantiene la cocción durante 25 minutos. Se aparta del fuego y se espera a poder abrir.

Se comprueba si le hace falta más agua. Se le pone las patatas y una fritada de cebolla y ajo y, entonces, sin presión, se sigue hirviendo hasta que la patata esté cocida. A la Olla se le dan unos meneos para que se vaya espesando la salsa. Esta última operación lleva como unos 5 minutos. Es el momento de mimar la alubia, tomarle el punto. Si hemos puesto demasiada agua, se machacan con un tenedor unas alubias y con este puré engordaremos el caldo.

Garbanzos con tropiezos 30 minutos

INGREDIENTES: 300 grs. de garbanzos • 1 cebolla • 3 dientes de ajo • 1 hoja de laurel • 1 zanahoria • 1 cucharada de pimentón • 200 grs. de tocino entreverado • 100 grs. de zancarrón • 1 trozo de chorizo • 50 grs. de manteca de cerdo • 1 cucharada de harina • Sal • Agua y perejil picado.

La noche anterior ponemos los garbanzos a remojo con agua y un poco de sal durante 12 horas.

Se pelan y trocean la cebolla, la zanahoria y los ajos. Todo ello se pocha en la Olla con aceite.

Se sazona al gusto, se le añade el tocino y la carne y se deja rehogar un poco más.

A continuación añadimos los garbanzos con una hoja de laurel y el chorizo.

Se cubre todo con agua cerramos la Olla manteniendo la cocción durante 30 minutos. Retiramos la Olla del fuego, y la dejamos enfriar. Abrimos la Olla, sacamos el chorizo el tocino y la carne y lo troceamos.

En una sartén aparte fundimos la manteca y rehogamos en ella la cucharada de harina y el pimentón y se agrega a los garbanzos.

El conjunto se espolvorea con perejil picado y se sirve.

Dados de lomo de cerdo con patatas y pimientos **10 minutos**

INGREDIENTES: 1,2 kg. de lomo cortado en dados • 400 grs. de patatas cortadas en dados • 3 pimientos rojos cortados en dados • 3 pimientos verdes cortados en dados • 6 cucharadas de aceite • Sal.

Ponemos la Olla al fuego con el aceite. Añadimos los pimientos y, cuando empiece a hervir, añadimos las patatas, dejando que siga friendo. Añadimos los dados de lomo, rehogamos y sazonamos.

Cerramos la Olla y la ponemos a fuego durante 10 minutos de cocción.

Codornices en salsa **12 minutos**

INGREDIENTES: 8 codornices • 1/2 cebolla cortada tipo juliana • 1 zanahoria cortada en dados • 1 rama de tomillo • 1 tomate cortado en dados • 1 carcasa de pollo • 1 vaso de vino blanco • 1 pellizco de pimienta negra • 3 cucharadas de aceite • 1/2 litro de agua caliente.

Limpiamos las codornices y los interiores guardando los hígados y el corazón.

Ponemos la Olla al fuego con el aceite, cuando empiece a calentarse, añadimos las codornices y sazonamos su interior con sal y pimienta. Dejamos que coja un poco de tono.

Añadimos la cebolla, la zanahoria, el tomillo y el tomate. Damos vueltas con la espumadera para que no se agarre. Añadimos el vino blanco y la carcasa de pollo y dejamos que empiece a hervir. Añadimos 1/2 litro de agua y cerramos la Olla dando una cocción de 12 minutos (si son de granja, 5 minutos).

Abrimos, retiramos la carcasa, las 8 codornices y pasamos la salsa por el turmix y luego por el colador o chino. Sazonamos y lo juntamos a las codornices. Dejamos que hierva.

En tiempo de setas añadiremos guarnición de sisas, hongos, etc.

Pollo al jerez **15 minutos**

INGREDIENTES: 1 kg. de pollo • 100 grs. de champiñones limpios • 1 vasito de jerez oloroso • Pimienta a discreción • 200 grs. de cebolla muy picada • Ajo muy picado • 100 grs. de manteca de cerdo • 1 taza de agua.

En la Olla se doran muy bien en manteca los trozos de pollo.

A media operación, se le añade la cebolla picada y el ajo. Cuando toman color, se añaden los champiñones ya muy limpios y la pimienta.

Se pone el jerez y la taza de agua. Cerramos la Olla y mantenemos la cocción durante 15 minutos.

Se sacan los trozos de la Olla y se cubren con lo que nos haya quedado en la Olla, una vez pasado por el pasapurés.

Conejo con patatas al ajo **15 minutos**

INGREDIENTES: 750 grs. de conejo • 100 c.c. de aceite • 250 grs. de patatas peladas • 100 grs. de cebolla • 2 pimientos rojos • 100 grs. de puré de tomate espeso • laurel, azafrán y cominos a discreción • 2 dientes de ajo • 1 vaso de agua.

Se rehoga muy bien en la Olla el conejo troceado en el aceite con los ajos.

Cuando lo consideremos a punto, se le añade las patatas mondas, limpias y troceadas, y el pimiento igualmente troceado.

Se sofríe un poco y se añade el tomate y las especias.

Se pone un vaso de agua en la Olla, se cierra ésta y se espera a que comience a girar la válvula giratoria. Se cuentan 15 minutos.

Chilindrón de cordero **25 minutos**

INGREDIENTES: 1 kg. de cordero • 100 c.c. de aceite • 75 grs. de jamón • 150 grs. de cebolla • 100 grs. de tomate • 50 grs. de almendra molida • 4 pimientos • 2 dientes de ajo • Sal • Pimienta • Agua • Vino tinto.

En la Olla, en la que se ha tostado un ajo, se fríe la carne, previamente troceada en trozos normales. Cuando están dorados, se espolvorea la sal y pimienta en polvo. Se añaden trocitos de jamón curado y una cebolla regular muy picada. Cuando vemos que la cebolla quiere tomar color, se ponen pimientos frescos o de lata (en la proporción de uno por comensal); también pueden ser verdes y cortados en tiras.

Cuando ha pasado un rato, se añade como 100 grs. de tomate pelado (puede ser de lata), y se rehoga todo.

Se pone un poco de agua y otro tanto de vino tinto y se espolvorea con almendra molida.

Se cierra la Olla y se le da una cocción de 25 minutos. Pasado este tiempo, se retira la Olla del fuego y una vez descomprimida, se abre y se sirve.

Tendremos a nuestra disposición un plato pleno de sabor y aromas.

Ragout de ternera — 30 minutos

INGREDIENTES: 800 grs. de carne • 1 zanahoria • 1/2 cebolla • 100 grs. de guisantes pelados, frescos o de lata • 2 patatas grandes • 1 vaso de vino blanco • Sal y pimienta • 6 cucharadas de aceite.

Cortamos la carne en trozos, y la zanahoria y la cebolla en dados. La patata, previamente pelada, deberemos cortarla también en dados pero del mismo grosor que la carne. Ponemos la Olla al fuego con el aceite y la cebolla. Cuando empiece a freir, añadimos la carne y rehogamos.

Cuando coja color, añadimos la zanahoria y las patatas, seguimos rehogando dando vueltas con una espumadera.

Añadimos dos cucharadas de harina, los guisantes frescos (si son de lata los añadiremos una vez hecho el guiso). Añadimos el vino blanco y cubrimos justo de agua. Hervimos, sazonamos y cerramos 30 minutos. Abrimos, probamos y servimos.

Callos — 50 minutos

INGREDIENTES: 800 grs. de callos • 1 litro de agua • 30 grs. de sal • Pimienta, laurel y clavillo a discreción • 1 cebolla de unos 150 grs. • 2 dientes de ajo • 1 vasito de vino blanco seco • 1 ramito de perejil • 1 zanahoria • Unas pocas hojas de puerro verdes.

Se pone en la Olla agua en cantidad para cubrir ligeramente los callos que hemos limpiado.

En este agua se ponen zanahorias, puerros (la parte verde), cebolla, ajo, perejil, pimienta, clavillo, laurel y sal, a razón de 50 grs. por litro.

Se pone al fuego y, cuando hierve, se ponen los callos y el vasito de vino.

Se cierra la Olla y se espera a que comience a girar la válvula giratoria. Entonces, se cuentan los 50 minutos.

Pasado el tiempo indicado, se retira la Olla del fuego y se deja que pierda la presión de forma natural.

Una vez bien descomprimida la podemos abrir, se sacan los callos, y se trocean al tamaño que nos guste.

Ya están listos para darles la preparación que nos guste. Los callos de ganado mayor son más sabrosos que los de animales jóvenes.

Tarta de plátanos — 3 minutos

INGREDIENTES: 8 plátanos • 100 grs. de azúcar • 1 copita de anís • 75 c.c. de aceite de oliva • 2 huevos • Canela a discreción • El zumo de un limón • 1 cucharada rasa de harina.

Se pelan y cuecen al vapor los plátanos en la Olla. Se les da un cocimiento al vapor de tres minutos.

Se amasan el resto de los ingredientes que damos. Si la masa la encontramos ligera, le añadimos un poco más de harina, y si espesa, un poco más de anís y zumo de limón.

Con las manos enharinadas, haremos con esta masa pequeñas bolitas, o bien, se la aplasta y se corta en cuadritos.

Bien sean bolitas o cuadritos, se fríen bien y se les pone un poco de miel por encima.

Flan a la Olla — 8 minutos

Cantidades para un flan de tamaño normal:
INGREDIENTES: 7 yemas • 7 cucharadas de azúcar • 3/4 l. de leche • 2 cms. de buena canela • 1 cortecita de limón.

Se cuece la leche con la canela hasta que la primera tome gusto. Unos 10 minutos. Se pone la Olla sin la tapa y se le añade el azúcar. Se disuelve bien y se separa del fuego hasta que se vaya enfriando. En un perol, se ponen las 7 yemas, que se rompen sin batirlas, y se les va incorporando el cocimiento de azúcar, leche y canela poco a poco.

Tener mucho cuidado de que el líquido esté templado o al menos, de que no queme los dedos. Obtenida la mezcla, se pone ésta en una flanera, que se habrá caramelizado poniendo en ella azúcar (unas dos cucharadas) y un poco de agua. Se procura que quede muy bien caramelizado no solamente el fondo, sino también las paredes laterales.

Se llena con la preparación obtenida y se cubre muy bien con papel de aluminio. Ya obtenida la estanqueidad, se pone en la Olla con agua hasta la mitad del molde. Se pone al fuego.

Se cuentan 8 minutos de cocción y, pasado este tiempo, se apaga el fuego y se deja enfriar.

CE Esta Olla es conforme a la directiva EU 97/23/CE Directiva de equipos a presión. El sello CE atestigua la conformidad con la citada directiva.

OLLAS A PRESIÓN RÁPIDAS
MARCA: **Magefesa®**

Tipo: P.I. 220 Capacidad	4-6-7,5 litros
Tipo: P.I. 243 Capacidad	8-10 litros
Tipo: P.I. 267 Capacidad	12-14 litros
Tipo: P.A. 223 Capacidad	4-5,5-8 litros
Tipo: P.A. 245 Capacidad	10 litros
Tipo: P.A. 268 Capacidad	15-18-22 litros

DETALLES DEL DISTRIBUIDOR

NOMBRE _____

DIRECCIÓN _____ TELÉFONO _____

FECHA DE COMPRA _____

LÍMITE DE LA GARANTÍA

La garantía cubrirá los defectos del material y la mano de obra durante 10 años a contar desde la fecha de compra, siempre y cuando el producto se utilice de acuerdo con el manual del fabricante y para un uso doméstico.

El uso y las partes perecederas como las juntas, piezas internas, etc. que están sujetos al desgaste normal y deterioro por el uso serán excluidos de la garantía.

Serán excluidos también los defectos resultantes de accidentes, daños sufridos en desplazamientos, mal uso ó negligencia (incluido sobrecalentamientos y punto de ebullición en seco), uso y desgaste normal como arañazos, saltos de esmalte, manchas….., y reparaciones o manipulaciones llevadas a cabo por personal no autorizado o no cualificado.

Si durante el periodo de garantía fuera necesario realizar alguna reparación, por favor envíen el producto, franqueo pagado a:

MAGEFESA
12800 N.W. 38 th Avenue
Miami, 33054-4525

Para que la garantía sea aceptada, el distribuidor deberá detallar los siguientes datos: modelo, fecha de venta, nombre del comprador y sello del comercio.

Después que la inspección confirme que la reclamación será cubierta por la garantía, la pieza defectuosa será reparada o repuesta sin costo alguno.

Esta garantía prevalecerá al resto de garantías y formalismos existentes o implícitos y otras obligaciones o responsabilidades.

Los daños accidentales no serán cubiertos por la garantía. El resto de defectos no permitidos, excluidos o limitados por daños accidentales o las exclusiones mencionadas anteriormente no les serán aplicada la garantía. El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.

Las piezas de repuesto o asistencia no requiere la devolución del producto, por favor contacte con el Departamento de Atención al Cliente en el **(786) 594-3781** o por email a **info@magefesausa.com**

RECAMBIOS ORIGINALES

Estos son los únicos blister originales marca Magefesa® válidos para su Olla

Siempre deberá solicitar exclusivamente estos BLISTER, rechazando todo tipo de imitaciones.

Compre siempre los recambios en el establecimiento que haya adquirido la Olla, o en nuestros Servicios de Asistencia Técnica Autorizados.

POR SU SEGURIDAD.

¡EXIJALOS! ESTOS SON LOS ORIGINALES

RECAMBIOS ORIGINALES MARCA Magefesa®

El uso de cualquier otro recambio puede acarrear graves problemas en el funcionamiento de su Olla.

Compañía Menaje Doméstico S.L.
C/ Astintze nº6 - Apartado 23 - 48160 Derio (Vizcaya) - España
Tel.: (0034) 944 544 222 - Fax: (0034) 944 542 558 - 944 541 447